TECNA (Tecnologie Alimentari) Srl

LE VORTEX

- Maximum rendement
- Grande économie d'eaux
- Minimum consommation
- Change du produit rapide
- Nettoyage et hygiène totale

- de 200 à 3000kg l'heure
- Qualité du produit constant
- Maximum Versatilité
- Procès Coulant
- Maximum Rendement

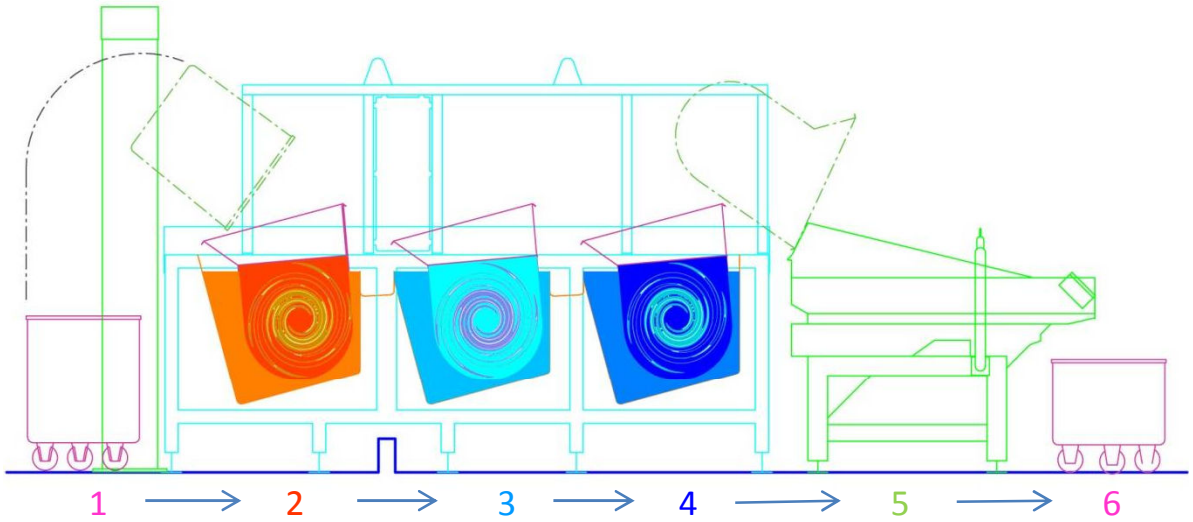
Maximum Rendement – Maximum Économie

TECNA Srl - Via Milano 52 - 22070 Bregnano (CO) – Italie - Tel: +39 (0) 31 774 293 - tecna@tecnasaima.it - www.tecnasaima.it

SAIMA

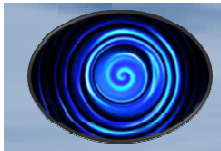
TECNA (Tecnologie Alimentari) Srl

Le Vortex



Le Procès en continu

1. **CHARGEMENT** – Chargement du produit avec élévateur pour petit wagon ou tapis roulant avec contrôle automatique du poids.
2. **CUISEUR VORTEX** – L'exceptionnelle action du tourbillon d'eau permet la cuisson du produit de façon uniforme et sans entassements.
3. **LAVAGE VORTEX** – Tourbillon d'eau froid pour arrêter immédiatement le procès de cuisson et baisser la température.
4. **REFROIDISSEMENT VORTEX** – Réduit la température du produit sous le 5°c de façon uniforme.
5. **PLAN DRAINANT** – Tapis vibrant et drainant pour éliminer l'eau en surface.
6. **DÉCHARGEMENT** - Transfert en petits wagons ou plateaux.



3000kg l'heur

Cuire pâte et riz à la perfection c'est un art et demande expérience dans le projet de l'équipement qui reproduit ça sur échelle industrielle. Nos auteurs du projet sont experts producteurs d'équipement pour faire les pâtes et pour le traitement thermique et ont plus de 30 ans d'expérience dans le développement de systèmes dédiés à la cuisson avec prestations élevées. Nos références mondiales prouvent que le Vortex dépasse les prestations de tous les autres systèmes sur le marché.

Le Vortex cuit, lave et refroidit jusqu'à 1 tonne de produit en même temps pendant un cycle puisqu'il est considéré un procès en continu, en minimisant les temps d'inactivité. Le Vortex peut être aussi employé pour ébouillanter, pour produits sous vide et pour dégeler.

Le "Vortex" est une machine révolutionnaire, qui prends son nom du fluxe d'eau généré, garantissant que chaque part du produit soit cuit et refroidit de façon uniforme en maintenant une qualité élevée et consistante. Il assure en outre la séparation du produit sans aucun endommagement et par conséquent le maximum rendement.

La gamme Vortex offre systèmes d'élevé capacité pour tous le produits, jusqu'à 3,000 kg/heur de spaghetti, donnant une qualité élevée du produit avec coûts minimums de gestion.

Le Vortex est inégalable dans l'épargne d'énergie, d'eau, dans la facilité de nettoyage et sur le plan de l'hygiène tout avec minimums frais d'entretien.

Le Vortex – Flexibilité et prestations

SAIMA

TECNA (Tecnologie Alimentari) Srl

Coûts Effectives de Gestion

Le Vortex est la solution qui fonctionne bien pour obtenir un produit cuit et refroidi parfaitement, garantit en outre bas coûts de gestion par rapport à quelconque autre système.

En plus d'avoir un mineur consommation de vapeur, glycol, énergie électrique et air par rapport à tous les système de cuisson, lavage et refroidissement ou procès continu pour son volume de production, le Vortex permet un considérable économie d'eau.

Évolué et essayé de plus de vingt ans, design innovant, components et construction de grande qualité, tout pour garantir fiabilité et bas coûts d'entretien – moins de 2.000€ l'an.

Il permet de réduire la quantité d'eau totale utilisée pour l'entière procès, en optimisant au mieux chaque gaspillage, donc en économisant soit l'eau fraîche soit les charges pour l'écoulement des eaux résiduaires.

Construit pour optimiser la production, 24 heurs d'opérativité pour 365 jours l'an. La structure robuste, la construction en acier inox et un degré de protection IP67, assurent que le Vortex a été conçu pour avoir grande prestation et longévité.

Changement du produit simple et rapide, facilité et vitesse dans l'emploi, opérations d'assainissement et nettoyage efficaces et mineur emploi de temps de la part des opérateurs qui équivaut à un très bon rendement de travail.

La garantie de 12 mois, le service d'assistance et d'expédition pièces à rechange et l'accès immédiate à notre team de techniciens spécialisés, rendent le Vortex l'investissement le plus sûr à long terme.

Contactez nous pour un contrôle complète sur l'économie d'eau et d'énergie que vous pourriez obtenir maintenant avec le Vortex.

Le Vortex – La Solution économiquement plus Efficace

SAIMA

TECNA

Optimisation de la consommation d'eau

Sûrement la meilleure voie pour <u>économiser eau</u> plus de tous les autres systèmes continus ou discontinus sans <u>jamais</u> compromettre la qualité du produit.

Eau de cuisson totalement employé

Pendant la cuisson, avec un rapport d'eau et produit idéel, le Vortex assure que l'eau de cuisson ne devienne surchargé d'amide et minimise donc la fréquence de replacement de l'eau.

Minimum changement d'eau de cuisson

Déversoirs trop-plein avec niveaux programmables permettent le réglage du niveau pour la levée de l'amide superficiel. Ça permet de garder la plus grande pureté de l'eau dans le bac de cuisson.

Niveaux d'eau contrôlés

Le contrôle des niveaux d'eau, assure que chaque perte soit notée. Par exemple le bac de cuisson du Vortex demande de l'eau seulement quand le produit a été déjà chargé dans le bac même.

Aucune perte d'eau

Le système de soulèvement de la corbeille par un piston hydraulique avec contrôle de la vitesse variable et programmable, permet de régler et contrôler le manutention de façon à réduire à zéro la perte d'eau pendant les cycles de soulèvement, de déplacement du produit et retour en position de la corbeille.

Risciacquo con acqua fresca

Le rinçage programmable emploie de l'eau froid sans amide. Donc de la cuisson au lavage et du lavage au refroidissement, on recycle de l'eau <u>propre</u>, sans jamais compromettre la qualité du produit.

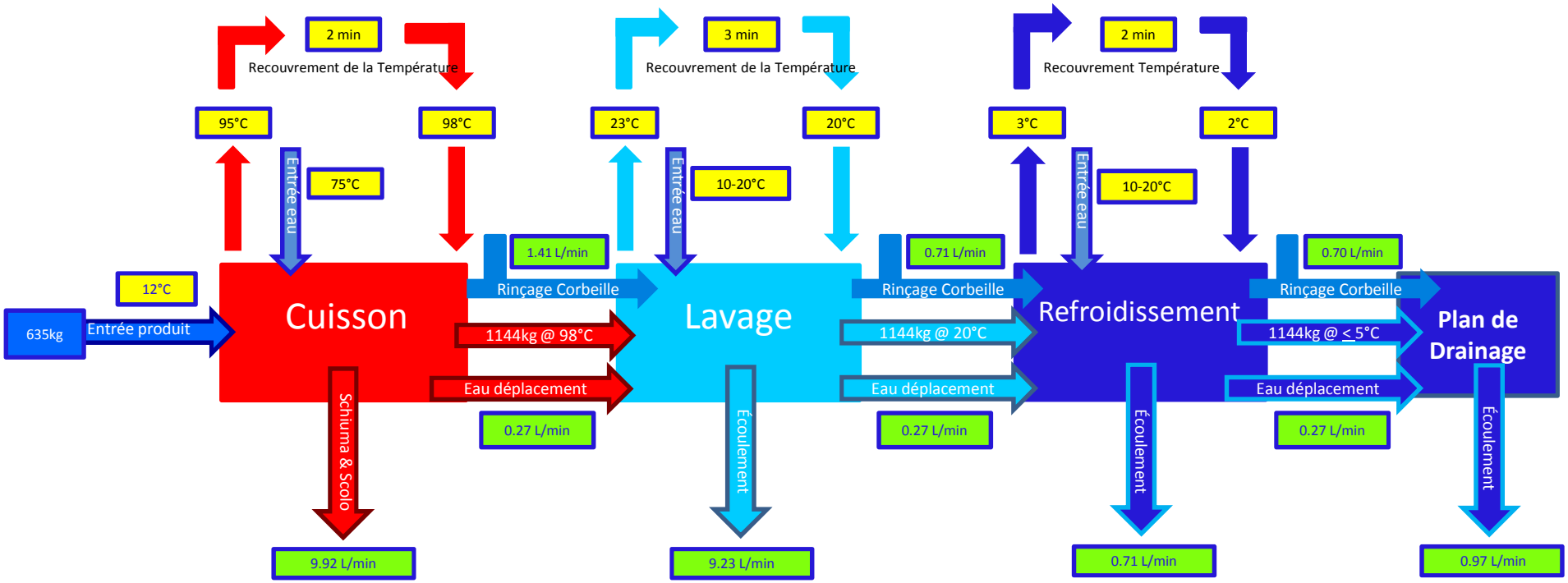
Levée de l'amide dans le lavage

L'intensité du tourbillon et la fréquence programmable, permettent la levée de l'amide en surface pour chaque type de produit.

Eau froid jamais remplacé

La levée efficace de l'amide pendant le lavage conserve la pureté de l'eau dans le refroidisseur en éliminant la nécessité de changer l'eau froid pour toute la production.

Emploi d'Eau & Besoins énergétique



Vortex D1 Mono 900 (3 Stations) – 1,144 kg/h production pâte cuite

Vapeur – Cuiseur	Pour 1144kg
Consommation horaire moyenne – Fonctionnement en continu	122 kg/h

Glycol – Lavage/Refroidissement	Pour 1144kg
Consommation horaire moyenne – Fonctionnement en continu	130 kW

Emploi Total d'Eau	Pour 1144kg
Litres - par minute / par kilo	20.83 / 1.055

Les données se basent sur le chargement de 90kg de Fusilli de 6mm. Temps de Cuisson 7 minutes. Temps de drainage et déplacement 1.5 minutes. Rendement 1.8. Absorption de l'eau du produit pas considéré. Eau de cuisson remplacé tous les 12 cycles. Eau de lavage remplacé tous les 10 cycles. Levée de l'amide pour chaque cycle de cuisson inclus.

Le Vortex – Maximum Productivité au Minimum Coût

TECNA

Avantages techniques

Échangeur avec tuyau plissé pour bac de lavage et refroidissement. Le système le plus efficace pour éliminer le gaspillage d'eau en réduisant la température du produit sous le 5 °c.

Panneau touch screen pour le contrôle des paramètres des procès.

Le système hydraulique de soulèvement des corbeilles facilite la manutention régulière des mêmes pendant les cycles.

L'exceptionnel système d'agitation "Vortex" dans tous les trois bacs pour une cuisson, un lavage et un refroidissement uniforme du produit. Système à circuit fermé.

Acier inox 316 et protection IP67 pour un Lavage complet.

Cycle CIP de Lavage Automatique et système Scada pour acquérir les données et pour la sécurité opérative, en réduisant les temps d'inactivité et d'emploi d'eau en garantissant la qualité. Tuyaux totalement démontables avec raccords SMS et à clamp.

Alimentation automatique du produit par élévateur avec petit wagon ou par tapis.

Corbeilles cirées en tôle ondulée avec système de rinçage programmable. Elle minimise l'area contact en facilitant le déchargement du produit sans rétention.

Échangeur de température à tuyau plissé intégré dans la section de cuisson. Il permet un chauffage rapide de l'eau et un contrôle plus soigneux de la température.

Le Vortex – Excellence d'Ingegneri

SAIMA

Produits & Prestations

Pâte Courte	
	Pâte Longue
Riz	
	Tagliatelle
Légumes	
	Céréales
Pommes de terre	
	Légumes
Fruits de mer	
	Gnocchi

Le Vortex a été projeté pour dépasser les précédents limites de capacité et qualité des systèmes à tapis continu et des systèmes à “vis”, associé a la cuisson et refroidissement de pâte courte et longue, tagliatelle et riz etc.

Qualité

Machine révolutionnaire, le Vortex, garantit que chaque partie du produit soit cuite, lavée et refroidit uniformément avec une qualité élevée et consistante sans causer des dommages au produit et en offrant le plus grand rendement.

Universel

Dans l’achèvement de ces objectifs, la grande versatilité du Vortex le rende adapte pour d’autres nombreux aliments tels que les pommes de terre, légumes, fruits de mer etc.

Capacité

Une vaste gamme de systèmes pour toutes les exigences de production jusqu’à 3000kg et plus.

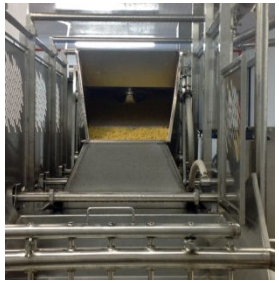
Prouvé

Grâce aux installations effectuées en beaucoup pays du monde, nos résultats sont prouvés pour tous ces produits. Les statistiques de production qui suivent sont réelles, pas théoriques, résultats réalisés par nos clients chaque jour.

Le Vortex – N. 1 en Versatilité

TECNA

Vortex D1 Mono



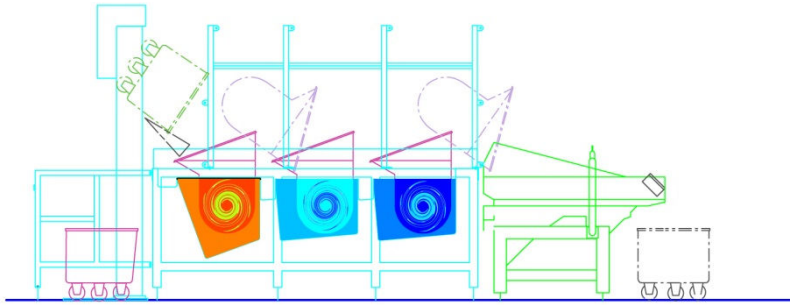
Un système totalement automatique où tous les secteurs opératifs, Cuisson, Lavage et Refroidissement sont montés sur une seule structure projetée pour permettre une division entre la zone haute et baisse risque.

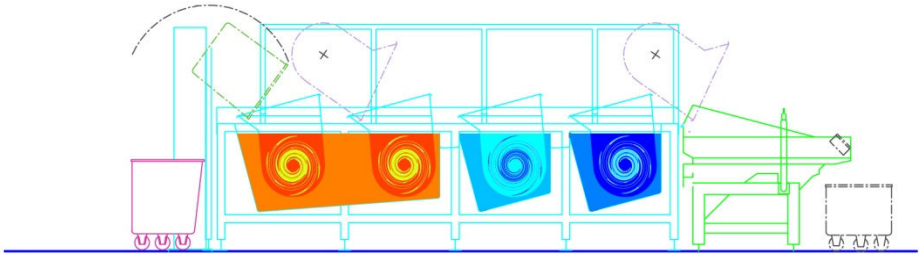
Soit le D1 Mono que le D2 Duo offrent la possibilité de choisir corbeilles de trois capacités différentes, de 40kg, 90kg et 135kg pour obtenir productions de 250 kg jusqu'à 3000 kg l'heur et avec 3, 4 et 5 stations.

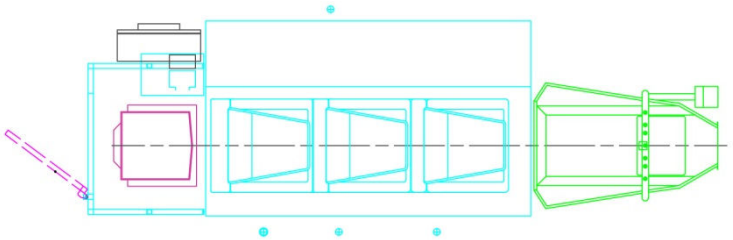
Le Vortex – Mono structure avec zone haute/baisse risque

SAIMA

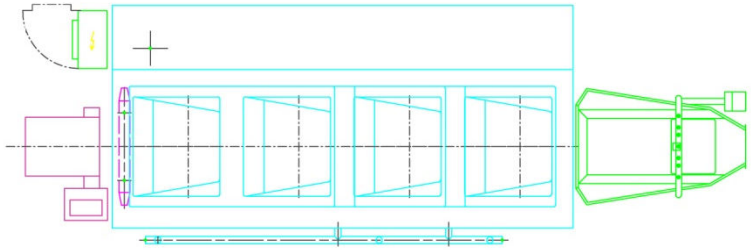
Vortex D1 Mono







Mono 3 Stations



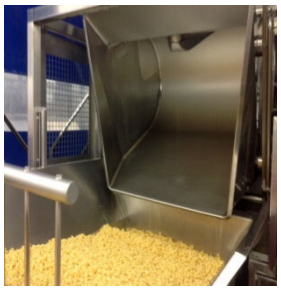
Mono 4 Stations

Modèle	400 3	900 3	900 4	1350 3	1350 4
Longueur typique Ligne (mm)	5,600	6,100	7,486	10,000	11,400
Hauteur (mm)	2,850	2,900	2,900	2,900	2,900
Largeur (mm)	2,100	2,345	2,345	2,450	2,450

Le Vortex – Mono structure avec zone haute/baisse risque

TECNA

Vortex D2 Duo

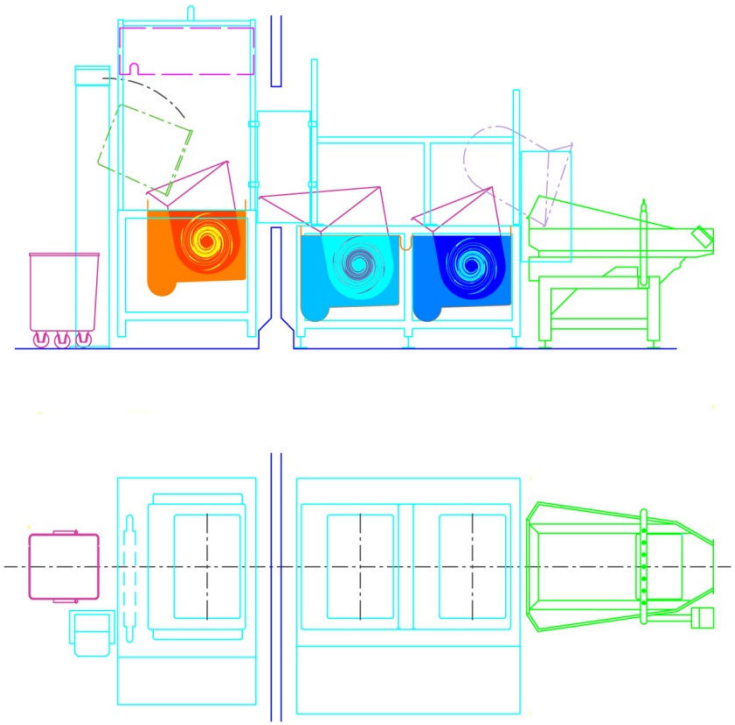


Un système totalement automatique où la section de cuisson est montée sur une structure indépendant dès sections de Lavage et Refroidissement en améliorent de cette façon la réelle séparation entre haute et baisse risque. D'autres caractéristiques du D2 Duo comprennent un double déversoir pour la levée de l'amide, un tapis d'alimentation optionnel, la possibilité d'installer une chape sur le cuiseur et d'autre.

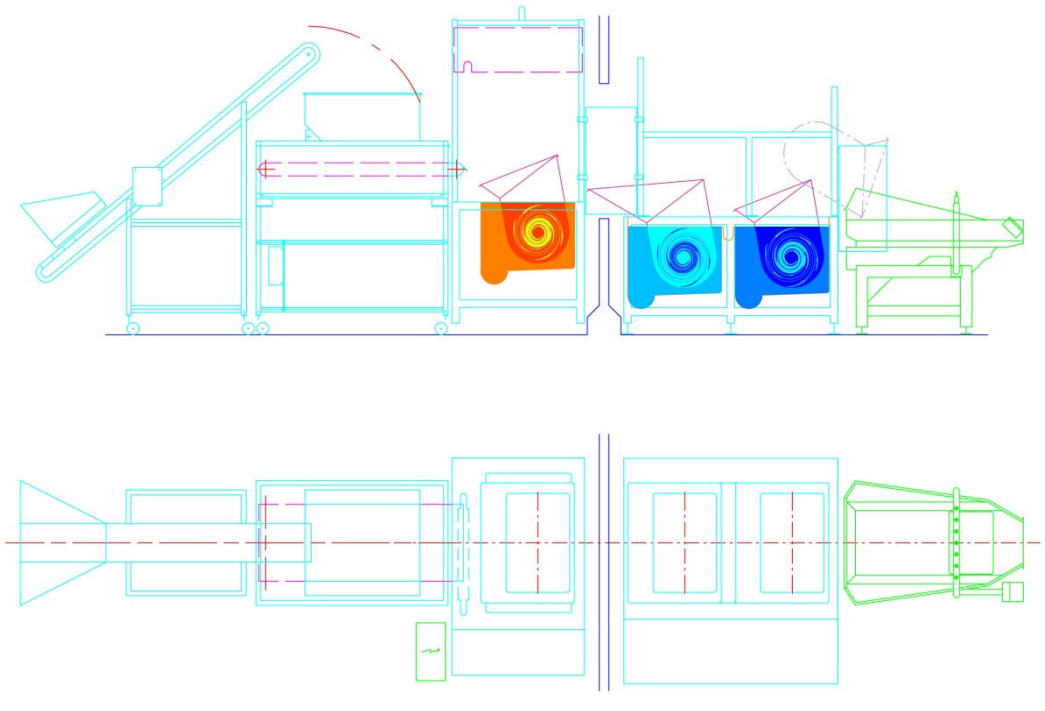
Le Vortex – Double structure avec totale séparation zone haute/baisse risque

SAIMA

Vortex D2 Duo



Duo 3 Stations



Duo 3 Stations avec Chargement Produit sur Tapis

Modèle	400 3	900 3	900 4	1350 3	1350 4
Longueur typique de la Ligne (mm)	10,700	10,400	11,800	14,400	15,800
Hauteur (mm)	3,400	3,400	3,400	3,500	3,500
Largeur (mm)	2,100	2,345	2,345	2,450	2,450

Le Vortex – Double structure avec totale séparation zone haute/baisse risque

Vortex D1 Mono / D2 Duo Donées Production

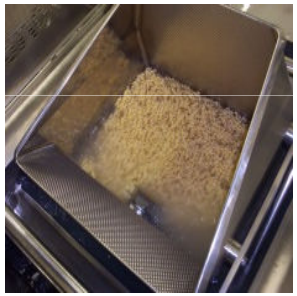
Exemples de production	Temps Cuisson	Numéro de Cycles 400 3 Stations	Numéro de Cycles 900 3 Stations	Numéro de Cycles 900 4 Stations	Croissance en poids	Capacité Corbeille 400	Capacité Corbeille 900	Production horaire 400 3 Stations	Production horaire 900 3 Stations	Production horaire 900 4 Stations	Production horaire 1350 3 Stations	Production horaire 1350 4 Stations
	Minutes	L'heur	L'heur	L'heur		Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg
Pâte Courte Sèche	7	7.06	7.06	14.12	1.8	40	90	508	1144	2287	1715	3430
Pâte Longue Sèche	7	7.06	7.06	14.12	1.8	35	80	445	1016	2033	1525	3050
Tagliatelle sèches	4	10.91	10.91	12.00*	2.5	27	60	736	1637	1800	2455	2700
Riz	18	3.00	3.00	6.00	2.5	35	80	263	600	1200	900	1800
Pommes de terre – 25mm à cubes	19	2.86	2.86	5.72	1.0	65	150	186	429	857	643	1286
Brocoli	6	8.00	8.00	16.00	1.0	40	90	320	720	1440	1080	2160
Lentilles Sèches	17	3.24	3.24	6.48	2.5	30	70	243	568	1135	851	1702
Quinoa rouge	15	3.64	3.64	7.28	3.0	30	70	327	764	1527	1145	2290

* Cycles l'heure sont déterminés par le temps de refroidissement

Il Vortex – Statistiques de production prouvées

TECNA

Vortex D3 Mini

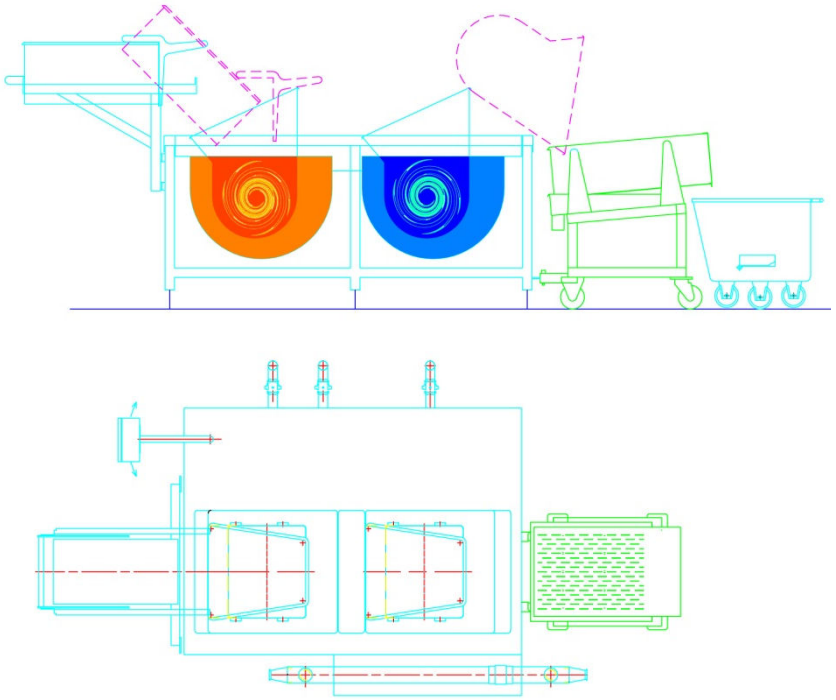


Système semi automatique qui possède le caractéristiques des Vortex plus grands. Il consiste en un universel et compacte cuiseur pour volumes plus petits. Disponible avec une seule station de cuisson, ou à deux stations avec lavage/refroidissement combiné, toujours sur une seule structure.

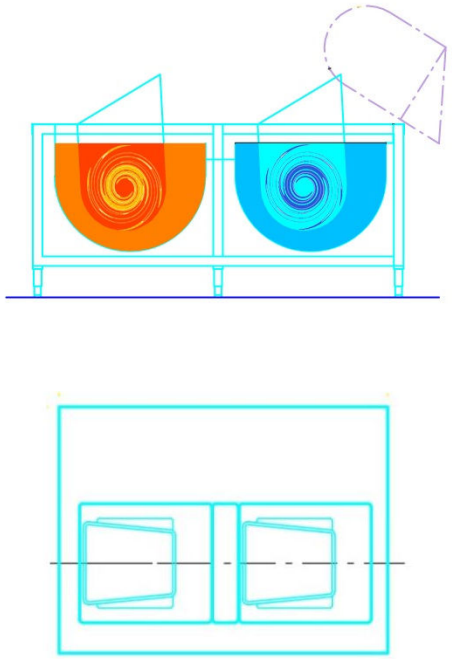
Le Vortex – Même pour les Places les plus Petites

SAIMA

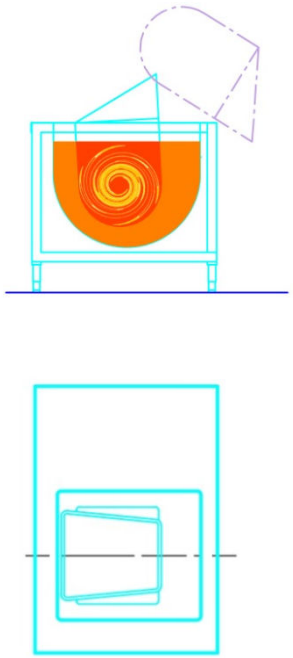
Vortex D3 Mini



400 2 Ligne Cuisson, Lavage et Refroidissement



400 2 Cuisson et Lavage



400 1 Cuisson

Modèle	400 1	400 2	400 2 Ligne
Longueur Typique de la Ligne (mm)	1,200	2,350	3,465
Hauteur (mm)	1,730	1,730	1,730
Largeur (mm)	1,983	1,983	1,983

Le Vortex – Même pour les Places les plus Petites

Vortex D3 Mini Données Production

Exemples de production	Temps Cuisson	Temps de Déplacement	Lavage / Refroidissement	Numéro de Cycles * 2 Stations	Croissance en poids	Capacité corbeille 400	Production horaire 2 Stations
	Minutes	Minutes	Minutes	L'heur		Kg	Kg
Pâte Courte Sèche	7	2	12	4.28	1.8	30	231
Pâte Longue Sèche	7	2	12	4.28	1.8	30	231
Tagliatelle Sèches	4	2	12	4.28	2.5	25	268
Riz	18	2	16	3.33	2.5	30	250
Pommes de terre – 25mm à cubes	19	2	17	3.16	1.0	60	190
Brocoli	6	2	12	4.28	1.0	40	171
Lentilles Sèches	17	2	15	3.53	2.5	30	265
Quinoa rossa	15	2	15	3.53	3.0	25	265

* Cycles l'heure déterminés par le temps de refroidissement

Le Vortex – Grandes Prestations en Places Réduites